

vendredi 27 février 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2010

SEMAINE 4é	Lundi	Mardi	Qualité	Jeudi	Qualité	Vendredi	Qualité	Logos
Entrées	Macédoine vinaigrette	Mâche		Salade de coquillettes		Endives mimolette		Produit Français
	Carottes rapées	1/2 pomelos		Salade de haricots blancs au chorizo		Salade composée		
Plats principaux	Ravioli au fromage	Omelette aux herbes		Cordon bleu		Gratin de poisson		Qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge ...
	Poêlée de pois chiche	Haut de cuisse de poulet rôti		Potée végétale* (patate douce, carotte, céleri, oignon, panais, tomate, pois chiches)		Toulouse aux oignons		
Garniture	(plat complet)	Celeri braisée		Haricots verts sautés à l'ail		Carottes braisées		Au moins un produit local
Produits laitiers	Emmental	St Nectaire laitier		Yaourt nature		Yaourt aromatisé		
	Fromage blanc	Yaourt aux fruits		Mimolette		Fromage frais ail et fines herbes		Fait maison
Desserts	Ananas au sirop	Beignet aux abricots		Fruit de saison		Fondant au chocolat		
	Fruit de saison			Salade de fruits frais				Au moins un produit Bio
Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM								



Déjeuner

au

vendredi 6 mars 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2010

SEMAINE 4 ^e	Lundi	Qualité	Mardi	Qualité	Jeudi	Qualité	Vendredi	Qualité	Logos
Entrées	Carottes râpées		Betteraves vinaigrette		Salade de haricots verts		Radis beurre		Produit Français
	Salade verte et maïs		Macédoine vinaigrette		Chou fleur ravigote		Salade composée		
Plats principaux	Quenelle		Tartiflette		Pané de légumes		Pain de poisson		Qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge ...
	Filet de poisson au basilic		Gratin de pommes de terre montagnard		Sauté de porc au jus		Boulette de poulet		
Garniture	Riz		(plat complet)		Haricots blancs		Carottes braisées		Au moins un produit local
Produits laitiers	Coulommiers		Edam		Emmental		Yaourt aromatisé		
	Tomme noire (lait pasteurisé)		Tomme noire		Fromage blanc		Mimolette		Fait maison
Desserts	Flan vanille		Ananas au sirop		Fruit de saison		Donut		
	Fromage blanc & crème de marron		Fruit de saison		Salade de fruits frais		Pain perdu cassonade		Au moins un produit Bio
Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM									



vendredi 13 mars 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2010

SEMAINE 4é	Lundi	Qualité	Mardi	Qualité	Judi	Qualité	Vendredi	Qualité	Logos
Entrées	Carottes râpées		Coleslaw		Salade de pommes de terre et cervelas		Mâche		Produit Français
	Chou rouge aux pommes		Salade de radis rondelle ciboulette		Salade de quinoa		Carottes râpées vinaigrette au citron		
Plats principaux	Sauté de dinde tandoori		Tomate farcie		Poisson pané		Poulet mariné		Qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge ...
	Omelette au fromage		Pané emmental		Rôti de dinde à la moutarde		Filet de poisson à l'échalote		
Garniture	Épinards à la crème		Riz		Chou braisé		Polenta crémeuse		Au moins un produit local
Produits laitiers	Yaourt aromatisé		St Nectaire laitier		Yaourt aromatisé		Fournols		
	Gouda		Emmental		Cantal jeune		Yaourt aux fruits		Fait maison
Desserts	Beignet choco noisette		Compote pomme sans sucre ajouté		Fruit de saison		Salade de fruits		
			Banane rôtie au four		Salade de kiwi		Fruit de saison		Au moins un produit Bio
Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM									



Déjeuner

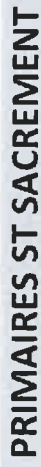
lundi 16 mars 2026

au

vendredi 20 mars 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2010

SEMAINE 4é	Lundi	Mardi	Jeudi	Qualité	Vendredi	Qualité	Logos
Entrées	Endives aux noix	Taboulé	Carottes râpées à la menthe		Betteraves mimosa		Produit Français
	Cèleri au fromage blanc	Salade de maïs aux légumes	Endives vinaigrette		Velouté de potiron		
Plats principaux	Brandade de morue	Jambon grillé	fish and chips		Quenelle		Qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge ...
	Hachi parmentier	Tortilla légumes			Curry de poisson		
Garniture	Plat complet	Chou fleur persillé	Potatoes		Riz		Au moins un produit local
Produits laitiers	St Paulin	Fromage type morbier	Yaourt nature		Fromage blanc		
	Brie	Camembert	Emmental		Mimolette		Fait maison
Desserts	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Banana Bread		Fruit de saison		
	Mousse chocolat	Salade d'agrumes			Salade de fruits		Au moins un produit Bio
Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM							



vendredi 27 mars 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2010

SEMAINE 4 ^e	Lundi	Qualité	Mardi	Qualité	Jeudi	Qualité	Vendredi	Qualité	Logos
Entrées	Cèleri vinaigrette		Endives aux noix		Champignons crus vinaigrette		Macédoine de légumes		Produit Français
	Chou chinois		Chou rouge aux pommes		Chou chinois sauce fromage blanc		Cœur de palmier		
Plats principaux	Fricassée de poisson		Œufs durs béchamel		Sauté de porc		Bolognaise		Qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge ...
	Émincé de dinde au cidre		Saucisse de Toulouse		Poisson pané		Bolognaise végété		
Garniture	Carottes au beurre		Gratin de courge		Blé pilaf		Tortis		Au moins un produit local
Produits laitiers	Brie		Coulommiers		Raclette		Yaourt aux fruits		
	St Nectaire laitier		Suisses nature		Camembert		Cantal		Fait maison
Desserts	Donut chocolat		Chou vanille		Pêche et sa crème anglaise		Fruit de saison		
					Crème caramel		Banane chocolat		Au moins un produit Bio
Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM									



vendredi 3 avril 2026

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM

SEMAINE 4 ^e	Lundi	Mardi	Jeudi	Qualité	Vendredi	Qualité	Logos
Entrées	Salade de haricots blancs au chorizo	Endives vinaigrette	Chou fleur cuit sauce aurore		Salade de pâtes		Produit Français
	Salade de riz	Salade de radis rondelle aux fines herbes	Betteraves & maïs		Salade de pommes de terre ciboulette		
Plats principaux	Tortilla aux légumes	Chipolatas grillées	Boulettes de bœuf à la tomate		Escalope de dinde viennoise		Qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge ...
	Filet de poisson aioli	Filet de poisson pané	Pad thai		Filet de poisson à l'orientale		
Garniture	Épinards béchamel	Fondue de poireaux	Farfalles		Haricot verts persillés		Au moins un produit local
Produits laitiers	Fromage blanc	Yaourt aromatisé	Camembert		Pont l'évêque		
	Raclette	Cantal jeune	Fromage blanc		Fournols		Fait maison
Desserts	Ananas au sirop	Riz au lait vanille	Abricot au sirop		Fruit de saison		
	Salade de fruits frais	Flan pâtissier	Fruit de saison		Smoothie banane		Au moins un produit Bio
Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM							
							